



Ihr Grillevent
mit Bio-Garantie



UNSER ANGEBOT



Speisen & Getränke in geprüfter Bio-Qualität

Auf Wunsch rein **vegetarisches/veganes Grillmenü**

Partner*innen und Lieferant*innen **aus der Region**

Live-Cooking mit unseren Bio-Grillmeister*innen

Umweltfreundliches Grillen mit einem **Elektrogrill**



BIO CANAPÉS

- SPARGEL mit Erdbeeren & Kräutervinaigrette
- KÜRBISKERNAUFSTRICH mit gebratenem Räuchertofu
- KNUSPRIG GERÄUCHERTER TOFU mit Basilikumtartare
- GEBRATENE CHAMPIGNONS auf Zucchini & sauce Tartare
- ANTIPASTI-SONNENBLUMENKERN AUFSTRICH
- VITELLO TONNATO (ROSA KALBSTAFELSPITZ) mit Thunfischsauce & frittierte Kapern
- ROASTBEEF mit Sauce Tartare & Pfeffergurkerl

BIO SALATE

- BURRATA mit lauwarmen Paradeisern & Basilikumpesto
- PAPRIKA-AVOCADO SALAT mit Zitronen-Schnittlauch-Dressing & gerösteten Sonnenblumenkernen
- ERDÄPFEL-VOGERL SALAT
- GURKEN-RAHM-SALAT
- BLATTSALAT
- WASSERMELONENSALAT mit Feta & frischer Minze

BIO BEILAGEN

- GRILLGEMÜSE
- MAISKOLBEN
- WEDGES
- ROSMARINKARTOFFELN
- VERSCHIEDENE BROTSORTEN
(auch Glutenfrei)

BIO DIPS & SAUCEN

- CHIMI CHURRI
- SCHNITTLAUCHRAHM
- CURRY-KETCHUP
- AIJVAR
- SENF



BIO HAUPTSPEISEN

- HALLOUMI
- KÜRBISKERN-HOKKAIDO BURGER mit Chimichurri & hausgemachter BBQ-Sauce
- RINDS-BURGER mit Kürbiskern-Mayonnaise & hausgemachter BBQ-Sauce
- REBELL MEAT BURGER mit Kürbiskern-Mayonnaise & hausgemachter BBQ-Sauce
- CEVAPCICI
- AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE mit Limoni's - BBQ - Marinade

SPEZIAL BIO HAUPTSPEISEN (GEGEN AUFPREIS)

- DRY AGED HOCHRIPPE 10 KG MIT KNOCHEN + EUR 450
- DRY AGED TOMAHAWK 13 KG MIT KNOCHEN + EUR 700
- DRY AGED FLANK STAKE 8 KG OHNE KNOCHEN + EUR 400

BIO DESSERTS

- SCHOKOBROWNIE mit Fruchtspiegel & Vanilleeis
- NY CHEESECAKE mit Beerenspiegel
- SCHOKOMOUSSE mit Himbeercreme

BIO GETRÄNKE

- BIO SAFT 0,2
- GULI BIO COLA LIMO | Brauhaus Gusswerk
- MINERALWASSER STILL, PRICKELND | Vöslauer
- BIO DAC GRÜNER VELTLINER | Weingut Pratsch, Weinviertel
- BIO PINOT NOIR | Weingut Schneider, Thermenregion
- BIO FREISTÄDTER ZWICKL
- BIO NEUMARKTER LAMMSBRÄU | alkoholfrei
- BIO ERDBEER-MINZ FRIZZANTE auf Eis
- HUGO, APEROL SPRITZ

€99,50*
pro Person



ZUSATZPAKET EVENTPLANUNG

Auf Wunsch können wir Ihr Event komplett Ausstatten und betreuen – vom Eiswagen bis zur Bio-Cocktailbar mit Barkeeper*in und DJ. Wir arbeiten dabei ausschließlich mit Regionalen Partner*innen zusammen.

Preis auf Anfrage

Dekoration & Beleuchtung

Zelt & Möbel

Eiswagen

Bio-Cocktailbar mit Barkeeper*in

DJ (Club O)

IM PREIS INKLUDIERT

Grill-Equipment

Catering-Equipment

Servicepersonal (4 Stunden)

Aufbau, Abbau und Transport

BUCHUNGS- BEDINGUNGEN

Buchungszeitraum: 15.5.-15.9.2025

Ab min. 50 bis max. 500 Personen

Getränkepauschale für 4 Stunden

Alle Preise verstehen sich netto

Nur im Raum Wien

LIEFER- BEDINGUNGEN

Die Zufahrt zum Veranstaltungsort muss **barrierefrei** gewährleistet sein.

Ein Starkstrom- und Wasseranschluss muss vorhanden sein.

Der Aufbau und Abbau erfolgen am Tag der Veranstaltung.

Die Abholung erfolgt am darauffolgenden Werktag.

Reservierungsentgelt von € 1.000,- verfällt bei Stornierung.



KONTAKT

www.limonis.at

catering@limonis.at

+43 664 28 21 937

Allgemeine Geschäftsbedingungen: limonis.at/agb

© Limoni's Catering GmbH 2022